

FUOCO

DOLCE - SALATO



IL NOSTRO CONCEPT

Il calore di un focolare nel cuore di Prati, un format che saprà deliziarvi con piatti della tradizione italiana.

Dal pranzo fino a tarda sera FUOCO rimane sempre acceso.

La cucina italiana contaminata con la tradizione partenopea prende una nuova forma nel nostro menù. Si passa così dallo sfizioso **tagliere di salumi e latticini**, alla leggerezza delle nostre gustose insalate. Dal **polpo verace** alla bontà delle **tartare**. La qualità della materia prima è la scintilla del nostro FUOCO.

I primi piatti sorprendono il

palato coniugando tradizione e innovazione.

Il salto **dalla padella alla brace** permette di spaziare dalla **Wok ai piatti di pesce**, dal **galletto alla carne rossa** di prima scelta.

Senza dimenticare le proposte vegetariane e i saporiti **burger**.

E per finire il **dessert** della nostra **pasticceria artigianale**.

Dolce finale dopo un percorso ardente come è il viaggio che propone FUOCO.

Benvenuti!

INDICE

Latte & Salumi	02
Fritti	02
Le nostre tartare	02
Antipasti	02
Insalate & Verdure	02
Primi Piatti	03
Dalla Padella	03
Alla Brace	03
Burger	03
Dolci & Frutta	04

Nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiederne la lista al personale.

Su richiesta possiamo offrire prodotti **GLUTEN FREE.**

LATTE & SALUMI

• Mozzarella di bufala campana d.o.p. €11
provenienza Paestum

• Tagliere misto di formaggi €16

Cocktail consigliato: MAREcito Sour / l'Altro Spritz

• Mortadella Favola Gran Riserva €10

• Prosciutto affumicato dolce €13
Sauris Riserva nonno Bepi

• Lomo Iberico de Bellota 5J €18

• Culatello di Zibello d.o.p. €15

• Tagliere misto di salumi €16

Cocktail consigliato: Odio e Amore

• Tagliere misto di salumi e formaggi €18

I nostri fritti, leggeri e fragranti,
sono perfetti anche per
accompagnare il vostro aperitivo!

FRITTI

• Carciofo alla giudia €9

Cocktail consigliato: Mood

• Mozzarella in carrozza con
panatura di parmigiano reggiano €11

• Fritto misto Napoli €10

Cocktail consigliato: l'Altro Spritz

• Trancio di baccalà fritto €14
con tortino di scarola

• Patate chips €5

Su richiesta possiamo
offrire prodotti
GLUTEN FREE.

LE NOSTRE TARTARE

• Tartare di avocado, lime ed erba cipollina €11

• Tartare di filetto di manzo danese €18

Cocktail consigliato: Mood

• Tartare di tonno, pomodorini,
olive e capperi €16

• Tartare di salmone e avocado €16
(con erba cipollina, mandorle e lime)

• Tartare di gamberi rossi della Puglia €22

• Tris di tartare €20

(avocado e salmone, tonno, gamberi rossi)

Cocktail consigliato: Loco

ANTIPASTI

• Parmigiana di melanzane €10

• Carciofi alla romana €10

• Misto di verdure alla brace €10

• Crudità di carciofi con gamberi
e scaglie di parmigiano €14

• Polpo grigliato su letto di patate €18

• Catalana di gamberi su frisella pugliese €16

INSALATE & VERDURE

• Caprese €11
(mozzarella di bufala e pomodori di Sorrento)

• Ischitana €10
(misticanza, bocconcini di bufala, tonno, olive e pomodorini)

• Spinaci €10
(spinacino, noci, pachino, bacon e scaglie di parmigiano)

• Cicoria ripassata €6

• Friarielli tipici campani €6

• Scarola alla napoletana €6

PRIMI PIATTI

- **Fettuccine fresche integrali "Fuoco" €14**
(aglio, olio evo, peperoncino, acciughe del cantabrico, pane croccante)
Cocktail consigliato: Mrs Crusta
- **Spaghettoni di Gragnano alla Nerano €13**
(zucchine, provolone del monaco, basilico)
Cocktail consigliato: Don Juan
- **Tortelloni freschi ripieni con carciofi e formaggio Campa Vallo €13**
(saltati in padella con bottarga e scorzetta di limone bio)
- **Tonnarelli cacio, pepe e carciofo croccante €12**
- **Vermicelli alle vongole con croccante di tarallo napoletano €14**

Scegliamo solo pasta di Gragnano, come da tradizione partenopea. La pasta fresca ci viene fornita dal pastificio Gamberoni.

Su richiesta possiamo offrire pasta integrale e senza glutine.



BURGER

serviti con patate chips

- **Chianino 250gr €15**
(chianina, lattuga, pomodoro e cipolla caramellata)
Cocktail consigliato: Marysol
- **Cheese Burger 250gr €16**
(chianina, cheddar, bacon, lattuga, pomodoro e cipolla caramellata)
- **Vegetariano 250gr €14**
(burger di verdure, pomodoro, lattuga)

DALLA PADELLA

- **Wok di verdure saltate con spaghetti di soia, pollo e mandorle €15**
Cocktail consigliato: El Mariachi
- **Wok di verdure saltate con spaghetti di soia, gamberi e zenzero €16**
Cocktail consigliato: MAREcito Sour
- **Baccalà in casseruola €20**
- **Tagliata di Tonno scottato alle erbe €18**
Cocktail consigliato: Fizz'it
- **Trancio di salmone su tortino di cavolo verza €20**

La nostra carne proviene dalla storica macelleria "Annibale" di via Ripetta.

ALLA BRACE

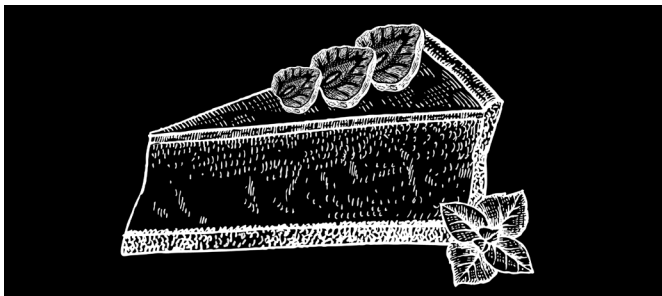
- **Galletto disossato €16**
Cocktail consigliato: El Mariachi
- **Tagliata di pollo €16**
- **Filetto danese €23**
Cocktail consigliato: Mood
- **Costata Chianina (circa 500 gr.) €23**
- **Tagliata di filetto con rucola e grana €21**
- **Fiorentina di razza chianina €5,⁵⁰ l'etto**



I dolci sono di nostra produzione. Abbiamo scelto di utilizzare agrumi, bacche di vaniglia, farine non raffinate e zucchero di canna integrale biologici.

DOLCI

- : Frolla alle noci con crema pasticcera e frutti di bosco €7
- : Cheese cake passion fruit o lamponi €7
Cocktail consigliato: **Indira Cocktail**
- : Tiramisù con savoiardi fatti in casa €6
Cocktail consigliato: **Dolce Vita**
- : Babà con crema e frutti di bosco €6
Cocktail consigliato: **Sorry Don**
- : Dolce del giorno €7
- : Tartufo di Pizzocalabro €6
Cocktail consigliato: **Ameriliano**



FRUTTA

- : Frutti di bosco €7
- : Tagliata di frutta di stagione €7
- : Melone €5
- : Ananas €5



SSID: FUOCO
Password: Fuoco-Roma2015

FUOCO

BERE | DOLCE | SALATO

- Via Cicerone, 34 · 00193 Roma
- +39 06 323 6983
- www.fuocoristorante.it
- facebook.com/fuocoristorante
- [fuocoristorante](https://www.instagram.com/fuocoristorante)

A cena il servizio comprensivo di pane € 1,50 a persona